

Grumello Valtellina Superiore Docg



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comuni di Sondrio e Montagna in Valtellina
Municipalities of Sondrio and Montagna in Valtellina
Gemeinden Sondrio und Montagna in Valtellina



Sud, 350 - 600 m s.l.m.
South, 350 - 600 m a.s.l.
Süden, 350 - 600 m ü.d.M.



70 q.li/ha



In botti di rovere da 25 e 56 hl per 20 mesi circa.
Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi.
Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per 6 mesi
prima della commercializzazione.

In 25 and 56 hl oak barrels for about 20 months. Assemblage in steel tanks before bottling and left to rest for 2 months. Bottle aging in a dark and cool cellar for 6 months before being placed on the market.

In 25 und 56 hl Eichenfässern für ca. 20 Monate. Vorabfüllung in Stahltanks für ca. 2 Monate. Die Reifung in der Flasche erfolgt in dunklen und kühlen Kellern für 6 Monate vor der Vermarktung.



Colore rosso rubino. Profumo delicato, etereo, di nocciola, piccoli frutti rossi. In bocca appare fresco e armonico, di buon corpo. Vino di ottima beva.

Ruby red colour. Delicate, ethereal bouquet, with hints of hazelnut and small red fruits. In the mouth it is fresh and harmonious, with a good structure. Excellent drinkable wine.

Rubinrote Farbe. Zartes, ätherisches Bouquet mit einem Hauch von Haselnuss und kleinen roten Früchten. Am Gaumen ist er frisch und harmonisch, mit gutem Körper. Ausgezeichneter trinkbarer Wein.



Carni bianche e rosse, verdure al forno.
White and red meat, baked vegetables.
Weißes und rotes Fleisch, gebackenes Gemüse.



16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzano il profilo aromatico.
16 - 18 °C in large glasses that enhance its aromatic profile.
16 - 18 °C in geeigneten Gläsern, die das aromatische Profil verbessern.



0,75 L

